

Le Mas au Schiste

Terroir de schistes bruns de Berlou (35 km au nord de Béziers) – Hérault – Languedoc –
Petit village enclavé de 180 âmes pures et reconnu par une appellation Village
aux portes du Parc Naturel Régional du Haut Languedoc.

15000 bouteilles – 13° d'alcool.

25% carignan – 50 % syrah – 25% grenache

A LA VIGNE:

En agriculture «bio» respectueuse du sol, de la plante, des hommes et des bêtes

Dans un environnement sauvage et silencieux

60 % en vieilles vignes (50 ans) et il faut penser chaque année à replanter des vignes..

Sélection de parcelles 15 à 25hl/hectare de raisins mûrs

Vendanges manuelles

A LA CAVE:

Raisins sains égrappés en partie + fermentation avec levures du cru.

Limitation de l'usage du sulfite (SO2).

Puis macération sous marc (2 semaines) avec pigeage (1 par jour) ou marc immergé.

Mise en fûts en janvier (fûts de 3 à 13 ans).

L'élevage dans le bois apporte un côté plus nerveux, plus instinctifs mais aussi plus de complexité et de rondeur (12 mois sur lie).

BEL EQUILIBRE:

Fruits rouges, floral, frais, juteux, du fond, beaucoup de finesse, tout en longueur.

Note de 15/20 article spécial vin sur Le Point de Septembre 2017

A boire et peut attendre (4 ans pour rester sur le fruit).

Servir à 17 °C

ACCORDS METS ET VINS:

Souris d'agneau au romarin. Pigeons aux pruneaux. Canard à l'orange. Pintade en dentelles. Chair poulet grillé patate aux cèpes...

MIS EN BOUTEILLE A LA PROPRIÉTÉ PAR
JEAN-MARIE RIMBERT - VIGNERON
F 34460 Berlou
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE
UNION DES VITICULTEURS-ŒUVRIERS DE FRANCE
UNION DES VITICULTEURS-ŒUVRIERS DE FRANCE
www.domaineirimberrt.com

Domaine Rimbert
2016
Le Mas  au Schiste
SAINT-CHINIAN
APPELLATION SAINT-CHINIAN CONTRÔLÉE

VIN RED WINE
VIN BIOLOGIQUE
FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE
Carignan - Syrah - Grenache
* Sud de France
13% ALC. BY VOL. 750 ML.